

Origini Sauvignon Blanc

Struguri: Sauvignon Blanc

An de recoltă: 2016

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 2,72 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 7,08 g/l



Particularități de vinificație

Au fost aleși și sortați strugurii din cea mai bună parcelă. O atenție deosebită a fost acordată limitării expunerii la oxigen în timpul presării. A fost folosit doar mustul ravac, obținut prin presarea liberă a strugurilor. Ulterior mustul a fost răcit și lăsat să se depună timp de 24-48 ore, timp în care sedimentele s-au decantat. Fermentația a avut loc la temperaturi scăzute de 10-14°C timp de 4 săptămâni, pentru a dezvolta caracteristici erbacee. După fermentație, vinul a fost lăsat pe drojzii timp de aproximativ două luni, aplicând periodic procesul numit batonnage (amestecând drojdia în masa de vin) pentru a da complexitate.



Note de degustare

Culoare galben verzuie, cu aroma intensă de flori de câmp, cu gust plăcut de fructe tropicale și o senzație ușor acidulată.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu preparate din carne de pui, fructe de mare, brânzeturi și paste.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2014

MARELE AUR - Mondial de Bruxelles 2015



Recolta 2016

AUR - Int. Wine Contest Bucharest 2016



Recolta 2014

BRONZ - Decanter World Wine Awards 2015



Recolta 2014

BRONZ - Int. Wine & Spirit Competition Hong Kong



Recolta 2014

MENȚIUNE - Vinality International 2015

Sunt afișate doar cele mai reprezentative medalii obținute de acest sortiment.

